

# 牛トレーサビリティ制度Q&A (流通段階)

## 問一覧

- (問1) 牛肉の個体識別番号の表示義務は、すべての牛肉を対象としているのですか。
- (問2) 部分肉への整形過程で発生する「くず肉」を消費者向けの商品とした「小間切」に個体識別番号の表示義務がないのはどうしてですか。
- (問3) 部分肉からスライス肉を製造した後、残りの肉でカレー・シチュー用や切り落とし商品を製造した場合に、個体識別番号の表示義務がありますか。
- (問4) サイコロステーキに個体識別番号の表示義務はありますか。
- (問5) 牛タン・牛内臓とロース（特定牛肉）との焼き肉盛り合わせのような商品に個体識別番号を表示する必要がありますか。
- (問6) 外国産牛肉には個体識別番号の表示義務がありますか。
- (問7) 法において個体識別番号の表示義務のある販売業者とはどのような事業者ですか。
- (問8) 複数の種別や部位の商品を販売していますが、その日に加工した牛肉すべてを1つにまとめて店内のボード等に表示してもいいのですか。

令和元年8月

**農林水産省**

Q & Aにおいては、以下のとおり、法令等の略称を使用しています。

法：「牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法」  
（平成15年法律第72号）

省令：「牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法  
施行規則」（平成15年農林水産省令第72号）

施行通知：「牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措  
置法の施行について」（平成15年7月2日付け15生畜第2068号農林  
水産事務次官依命通知）

卸売市場法：「卸売市場法」（昭和46年法律第35号）

家畜伝染病予防法施行規則：「家畜伝染病予防法施行規則」（昭和26年  
農林省令第35号）

食品衛生法：「食品衛生法」（昭和22年法律第233号）

(問1) 牛肉の個体識別番号の表示義務は、すべての牛肉を対象としているのですか。

(答)

「特定牛肉」には、個体識別番号の表示義務が課されることとなっています。(法第15条第1項、法第16条第1項)。「特定牛肉」とは、食用に供される牛の肉(以下単に「牛肉」という。)であって、牛個体識別台帳に記録されている牛から得られたものをいいます(法第2条第3項)。ただし、以下(1)から(3)の牛肉については、対象外となっています(省令第2条各号)。

(1) 牛肉を原料又は材料として製造し、加工し、又は調理したもの

(2) 牛肉を肉ひき機でひいたもの

(3) 牛肉の整形に伴い副次的に得られたもの

具体的には、(1)には牛肉を原材料として製造されるコンビーフ等の缶詰製品や店頭で販売される牛肉の調理品が、(2)にはひき肉が、(3)には牛肉の枝肉への整形過程で除去される牛の頭部に含まれる「舌」及び「頬肉」、部分肉への整形過程で発生するいわゆる「くず肉」、これを消費者向けの商品とした「小間切」(「切り落とし」)等が該当します。

以上により、「特定牛肉」には、と畜場や食肉処理場から搬出される一般的な状態である「枝肉」や「部分肉」、小売段階の商品の状態である「牛ロース」、「スライス肉」等の精肉が該当することになります。

(問2) 部分肉への整形過程で発生する「くず肉」を消費者向けの商品とした「小間切」に個体識別番号の表示義務がないのはどうしてですか。

(答)

牛肉の整形に伴い副次的に得られた牛肉(省令第2条第3号)(小間切)は、小売段階で、牛肉を整形する過程で発生した端材(くず肉)を複数の牛分まとめて細切りし販売するものであり、このような牛肉商品までも個体識別番号等の表示の義務付けの対象とすると、それぞれの端材を個体管理する必要が生じ、極めて多くの手間・コストがかかることから、「特定牛肉」から除外することとしています。

(問3) 部分肉からスライス肉を製造した後、残りの肉でカレー・シチュー用や切り落とし商品を生産した場合に、個体識別番号の表示義務がありますか。

(答)

個体識別番号の表示が必要です。

牛肉の整形過程で副次的に得られたものについては、「特定牛肉」から除外していますが（省令第2条第3号）、問のような商品については、部分肉から「ステーキ用」や「スライス肉」の精肉を作った後に、残った肉から「カレー・シチュー用」や「切り落とし」という商品を生産したものであり、「副次的に得られたもの」とは解釈できず、個体識別番号を伝達すべき「特定牛肉」に該当します。

(問4) サイコロステーキに個体識別番号の表示義務はありますか。

(答)

牛肉を原料又は材料として製造し、加工し、又は調理したものは、「特定牛肉」から除外されています（省令第2条第1号）。

例えば、

- (1) 牛の成形肉（牛の生肉、脂身、内臓等に酵素添加物や植物性たん白等を加えるなどして人工的に結着し、形状を整えたもの。結着肉、圧着肉ともいわれる。）
  - (2) 牛脂注入加工肉（牛脂に、水、水あめ、コラーゲン、植物性たん白、pH調整剤、酸化防止剤、増粘多糖類等を混ぜ合わせたものを「インジェクション」という注射針が針山になったような機械により、牛肉に注入し、人工的に霜降り状の肉質に変質させ、形状を整えたものであり、「インジェクション加工肉」等ともいわれる。）
- などに該当する場合は、対象外となります。

表示に際しては、原材料や加工方法の確認をお願いします。

(問5) 牛タン・牛内臓とロース(特定牛肉)との焼き肉盛り合わせのような商品に個体識別番号を表示する必要がありますか。

(答)

「特定牛肉」であるロースの個体識別番号を表示する必要があります。枝肉への整形過程で除去される頭部に含まれる舌や頬肉又は内臓は、牛肉の整形にともない副次的に得られたものに該当し、「特定牛肉」の対象外となっています(省令第2条第3項)。

しかし、問の焼き肉盛り合わせには、「特定牛肉」であるロースが含まれており、当該ロースについては、個体識別番号を表示する必要があります。

なお、牛肉を原料とした加工食品は「特定牛肉」の対象外となっており(省令第2条第1号)、野菜と牛肉の盛り合わせ等は異種の混合品として加工食品に該当するため、個体識別番号の表示義務はありません。しかし、同畜種の盛り合わせについては加工食品に該当せず、個体識別番号の表示義務が課されます。

(問6) 外国産牛肉には個体識別番号の表示義務がありますか。

(答)

「特定牛肉」とは、牛肉であって、牛個体識別台帳に記録されている牛から得られたものをいい(法第2条第3項)、輸入された牛のうち牛個体識別台帳に記録されている牛から得られた牛肉についても法の対象となります。

なお、輸入された牛のうち家畜伝染病予防法施行規則第50条の規定に基づき、家畜防疫官が指定すると畜場に家畜防疫官が指定する方法及び経路に従って輸送される「と畜場直行牛」は、法の対象となる牛の範囲から除外することとされています(省令第1条第2号)。

(問7) 法において個体識別番号の表示義務のある販売業者とはどのような事業者ですか。

(答)

「販売業者」とは、牛の肉の販売の事業を行う者をいいます（法第2条第5項）。具体的には、牛肉の販売を継続かつ反復して事業活動として行っている者のことをいい、枝肉等の卸売業者や精肉の小売業者が該当します。このような者は、食品衛生法に基づく「食肉販売業」の営業の許可や、卸売市場法に基づく卸売市場における卸売業務の許可を受けている者かどうかを基準として判断します。

また、「特定牛肉」の対象から、牛肉を原材料として製造した加工品や調理品が外れることから（省令第2条第1号）、これらの製品を製造加工し、その卸売を行う製造業者、弁当等を調理し、その小売りを行ういわゆる中食業者は法の対象外となります。

(問8) 複数の種別や部位の牛肉商品を販売していますが、その日に加工した牛肉すべてを1つにまとめて店内のボード等に表示してもいいですか。

(答)

店内のボード等に個体識別番号を表示する場合は、商品ごとに個体識別番号が分かるように表示してください。法において、個体識別番号及びロット番号は「一の特定牛肉」を単位として表示することになっています（法第15条第2項）。この「一の特定牛肉」は一の商品単位、すなわち、

- (1) 卸売の段階では、部分肉や「牛正肉」の1ブロック又はこれらを複数分まとめた1包装単位
- (2) 小売の段階では、例えば、パック売りの場合にあっては1パックごと又はこれらを同一の商品として他の商品と区分して配置した1販売区画、量り売りの場合にあってはショーケース内における同一の商品を陳列した1トレイ

がこれに相当します。（法第15条、省令第22条、施行通知第5の2）

## <お問い合わせ先>

農林水産省消費・安全局消費者行政・食育課流通過程監視班

・・・☎0120-714-110

地方農政局消費・安全部米穀流通・食品表示監視課

東北・・・☎0120-796-110

関東・・・☎0120-087-110

北陸・・・☎0120-646-110

東海・・・☎0120-242-110

近畿・・・☎0120-317-142

中国四国・・・☎0120-558-110

九州・・・☎0120-005-110

北海道農政事務所消費・安全部米穀流通・食品表示監視課

・・・☎0120-025-110

沖縄総合事務局農林水産部消費・安全課

・・・☎098-866-1672（直通）